

# Schoko-Fondue

Die süesse Variante

300g Schlagsahne

300 g Schokolade je nach Geschmack

1 Zitrone unbehandelt

500g Früchte (Banane, Mango, Äpfel, Trauben, Birnen o.ä.)

Kokosraspeln, gehackte Nüsse oder gehackte Pistazien

Von 1 unbehandelten Zitrone Zesten abziehen. Früchte waschen, schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Schlagsahne mit den Zitronenzesten erhitzen. Schokolade hacken, zur Sahne geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen. Schokomasse in den Fonduetopf geben, diesen auf das heiÙe Rechaud stellen. Kokosraspeln, gehackte Nüsse oder/und die gehackten Pistazien in Schälchen geben. Früchte kurz ins Schoko-Fondue und danach in die Nüsse oder in die Kokosraspel tauchen.

Wir wünschen guten Appetit!

